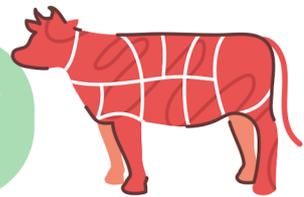




BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE



Nutrición 3^ºA Unidad IV

ALUMNA: Karol Figueroa Morales
MAESTRA: Luz Elena Cervantes Monroy

CHOP SUEY



- Trajimos todos los ingredientes picados, como lo son las verduras y el pollo.
- Ingredientes: sal, pimienta, ajo, cebolla, salsa de oston, aceite de olivo, salsa china, pollo, brócoli, zanahoria, coliflor, calabaza.

- Se sazona el pollo con un poco de sal, pimienta y ajo.
- En una olla se puso la cebolla con aceite para que se friera y de ahí se le agrego el pollo.



- En otro sartén se agrego la zanahoria con un poco de agua para que se puedan ablandar.
- Ya que la zanahoria quedo lista se le agrego al pollo

- En el sartén donde se encontraba la zanahoria, se agrego la coliflor y el brócoli con un poco de agua y se hicieron al vapor.



- Al ya estar listas las verduras se agregaron junto con el pollo y la zanahoria y se procedió a agregar las salsas que son la de oston y la salsa china y se revolvió.



RESULTADO DEL PLATILLO

